

# Migas de pan con picadillo y uvas



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Cobra **Recetizador:** tania Segura



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Si queremos hacer migas para tomar con el chocolate, utilizaremos solamente las migas con los ajos, que quitaremos despues de terminadas.

## Descripción:

Las migas es una especialidad casera muy apreciada en muchas regiones. Las vamos a preparar con picadillo, que es carne de cerdo adobada como si fuera chorizo pero sin entripar. Y las uvas para darle un toque fresco y que no se nos atraganten las migas.

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 hogaza o dos barras de Pan de uno o dos días
- 3 lonchas de beicon o panceta
- 6 dientes de ajos
- un chorro para freir el pan de aceite de oliva
- 300 gm de picadillo
- cantidad suficiente de uvas

## Preparación:

### Paso 1

Prepararemos el pan la noche anterior, cortamos en pan en rodajas finas o en pedacitos y lo echamos en un bol grande. Cuando ya esté todo cortado lo mojamos ligeramente con un poco de agua previamente salada y vamos removiendo con los dedos, que queden húmedas pero no empapadas. despues de dejarlas reposar medio dia, echamos aceite en una sarten alta y echamos los ajos enteros con su piel y todo. También podemos echar solo la mitad (3) muy picados y el beicon o panceta en trocitos pequeños y dejamos que se dore. Cuando esté dorado añadimos el pan, con el fuego bajo y removiendo continuamente para que se vayan soltando y secando las migas. una vez fritas y sueltas las migas, retiramos del fuego. Freimos en un poco de aceite el picadillo y emplatamos. En un bol aparte ponemos las uvas lavadas. Se puede acompañar con un huevo frito también.

